SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

<u>QUEIJARIAS</u>

NOTA PRÉVIA

. O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento de fabrico de queijo e requeijão (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial no domínio da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício destas atividades.

. A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento de fabrico de queijo e requeijão constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições definidas no presente título, sem prejuízo da respetiva eficácia estar condicionada:

- À obtenção prévia, do alvará de utilização emitido pela câmara territorialmente competente ou verificado o respetivo deferimento tácito. O título de utilização em referência deverá reportar expressamente o uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2-A e ou 2-B do Anexo I ao SIR, em que se aplicam os critérios fixados no n.º 6 e 7 do artigo 8.º do SIR;

- À apreciação positiva de cópia da apólice de seguro de responsabilidade civil aplicável aos estabelecimentos tipo 2, como previsto no artigo 4.º do SIR.

. A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de queijo e requeijão não dispensa, em qualquer caso, a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

. Pode solicitar a aplicação deste título qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável nos regimes de comunicação prévia com prazo e mera comunicação prévia.

Índice

1 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1 - O presente título padronizado é aplicável à atividade de fabrico de queijo curado, semicurado, fresco e requeijão, enquadrável na CAE 10510, exercida em estabelecimento industrial de 2 ou 3, na aceção do artigo 11.º do SIR, não sendo aplicável ao fabrico de queijo fundido.

1.2 - Quando o estabelecimento industrial se enquadrar no tipo 2 e se encontrar abrangido pelo regime de jurídico de emissão de gases com efeito de estufa, ou pelo regime jurídico das operações de gestão de resíduos, em caso de adesão ao presente título, deverá ainda obter, respetivamente, o título de emissão de gases com efeito de estufa (TEGEE) ou o alvará ou parecer para as operações de gestão de resíduos, nos termos das respetivas legislações aplicáveis.

1.3 - A atividade de fabrico de queijo e requeijão compreende o processo que se inicia com a receção do leite e outras matérias-primas, inclui toda as fases de armazenagem, manipulação e ou transformação dos géneros alimentícios, o seu acondicionamento e embalagem e se conclui com a expedição/distribuição.

2 - CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 - ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2 - REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1 - Princípios gerais

O estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança dos géneros alimentícios, bem como a segurança e saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

a) Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;

b) Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;

c) Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;

d) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada;

e) Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;

f) Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;

g) Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

2.2.2 - Localização

O estabelecimento está localizado em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3 - Conceção

O estabelecimento deve dispor de:

a) Uma zona para a receção do leite e de outras matérias-primas e materiais subsidiários, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;

b) Local de armazenagem de ingredientes que não carecem de temperatura controlada para a sua conservação, construídas e equipadas de forma a permitir a sua higienização e a prevenir a contaminação dos produtos alimentares;

c) Local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem, cujas características permitam assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;

d) Um local para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança, segregado do armazenamento dos alimentos produzidos;

e) Zona(s) de fabrico que permite(m) um acesso às zonas de armazenagem das matérias-primas e às salas de cura ou armazenagem, sem passagem por áreas suscetíveis de contaminar os produtos;

f) Local para o fabrico de requeijão, munido de meios de extração de vapor;

g) Local para lavagem dos queijos, se esta operação for realizada, que permita que a mesma seja efetuada de modo higiénico;

h) Sala(s) de maturação/cura dos queijos (curados ou semicurados);

i) Uma sala de lavagem dos utensílios e equipamentos com um abastecimento de água quente e fria;

j) Uma zona destinada à armazenagem dos utensílios depois de devidamente lavados e desinfetados, que deve ser limpa, seca e protegida de contaminações;

k) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos produtos finais;

l) Uma sala de armazenagem dos produtos finais, concebida de modo a assegurar a sua conservação à temperatura adequada;

m) Uma zona de expedição dos produtos finais, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;

n) Uma sala especificamente destinada à venda ao público, caso este tipo de venda seja efetuada no estabelecimento, concebida de modo a impedir a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas nas zonas de laboração;

o) Uma zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (vide 2.2.12).

2.2.4 - Requisitos Dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m2 por trabalhador.

b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros.

c) A cubagem mínima de ar por trabalhador é de 11,50 m3 podendo ser reduzida para 10,50 m3 caso se verifique uma boa renovação. Para determinação da cubagem mínima não são considerados os volumes de móveis, máquinas ou quaisquer outros materiais existentes no local.

d) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas, sendo esta largura ajustada em função do número de trabalhadores de acordo com o Regulamento Técnico de Segurança Contra Incêndios em Edifícios. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90 m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14 m.

e) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90 m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.

f) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60 m.

g) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80 m de largura por 1,30 m de profundidade.

h) No caso de estabelecimentos que empreguem mais de 25 trabalhadores, as instalações de vestiário, cabinas de chuveiro e lavatórios anexos, no seu conjunto, devem dispor de uma área não inferior à correspondente a 1 m2 por utilizador.

2.2.5 - Pavimentos

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.

b) As aberturas nos pavimentos devem estar protegidas com resguardos fixos e resistentes.

c) Nos locais de manipulação dos géneros alimentícios (1) o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2 % e dotadas de grelha de escoamento com ralo sifonado.

2.2.6 - Paredes

a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.

c) As divisórias, transparentes ou translúcidas existentes, devem estar assinaladas por forma a serem visíveis.

2.2.7 - Tetos

a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a contaminar os alimentos.

c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8 - Portas

a) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as portas devem apresentar as seguintes características:

. Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;

. Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias-primas e de expedição;

. Devem ser isotérmicas nas ligações entre as zonas que carecem de temperatura controlada e as áreas quentes ou exteriores.

b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.

c) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.

d) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.

e) As portas das vias de emergência deverão ser resistentes ao fogo e estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas e disporem de iluminação de segurança.

2.2.9 - Janelas

a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10 - Vias normais e de emergência

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em edifícios:

a) As vias normais e de emergência têm de estar permanentemente desobstruídas e em condições de utilização, devendo o respetivo traçado conduzir, o mais diretamente possível, a áreas ao ar livre ou a zonas de segurança.

b) A instalação de cada posto de trabalho deve permitir a evacuação rápida e em máxima segurança dos trabalhadores.

c) O número, a localização e as dimensões das vias e das saídas de emergência devem atender ao tipo de utilização, às características do local de trabalho, ao tipo de equipamento e ao número previsível de utilizadores em simultâneo.

d) As vias e as saídas de emergência que necessitem de iluminação artificial durante os períodos de trabalho devem dispor de iluminação de segurança alternativa para os casos de avaria da iluminação principal.

2.2.11 - Cais e rampas de carga

a) Os cais e as rampas de carga devem ser adequados à dimensão das cargas neles movimentados e devem permitir a circulação fácil e segura das pessoas.

b) Os cais de carga devem ter pelo menos, uma saída ou, quando o seu comprimento for superior a 25 m, uma saída em cada extremidade.

c) As vias de circulação destinadas a veículos devem estar distanciadas das portas, dos portões, das passagens para peões, dos corredores e das escadas de modo a não constituírem risco parar os seus utilizadores;

d) As vias de circulação destinadas a pessoas devem ter iluminação adequada e piso não escorregadio e antiderrapante.

2.2.12 - Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:

. Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de manipulação de géneros alimentícios;

. Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;

. Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol por cada grupo de 25 homens ou fração trabalhando simultaneamente; os urinóis devem dispor de dispositivos de descarga de água e estar separados por baias laterais distantes entre si de pelo menos 0,60 m;

. Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.

b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.

c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.

e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.

f) Os trabalhadores devem ter à sua disposição, na zona de vestiário, cacifos duplos construídos com materiais laváveis, resistentes à corrosão, não porosos e impermeáveis, de forma a permitir a separação das roupas de uso pessoal e de trabalho, assim como de outros bens pessoais. As fardas de trabalho limpas são colocadas, à disposição dos trabalhadores, em equipamento adequado e localizado à entrada dos vestiários.

g) Refeitórios:

. Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições devem dispor de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres;

. A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar simultaneamente, tendo em conta o seguinte:

. 18,5 m2 até 25 trabalhadores;

. 18,5 m2 + 0,65 m2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores;

. 50 m2 + 0,55 m2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores;

. 92 m2 + 0,50 m2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores;

. 225 m2 + 0,40 m2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.

. Devem ter mesas e cadeiras ou bancos, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo.

h) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

2.2.13 - Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.

b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e armazenagem de géneros alimentícios devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.14 - Ventilação

a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e ou forçada (mecânica) que garanta a exaustão de cheiros, fumos ou vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m3 por hora e por trabalhador.

b) O sistema de ventilação deve ser:

. Concebido de forma a evitar a circulação do ar das zonas sujas para as zonas limpas, e deste modo evitar eventual contaminação dos alimentos.

. Construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

2.2.15 - Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;

b) Os quadros elétricos deverão:

. Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;

. Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;

. Ser acedidos por pessoa competente;

. Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e ou inflamáveis;

. Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;

. Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.

c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma a que não seja possível o contacto direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.

d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.

e) Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.

f) Verificações regulares com vista a garantir o seu adequado funcionamento.

2.2.16 - Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.17 - Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.

b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.

c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.

d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.18 - Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.

b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.

c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.19 - Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3 - REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

2.3.1 - Caraterísticas dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser fabricados com materiais adequados.

2.3.2 - Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante, devendo os intervalos entre máquinas e outros materiais ter uma largura mínima de 0,60 m.

b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir sua estabilidade.

c) Os equipamentos e máquinas ruidosas devem dispor de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos antivibráticos) e devem estar isolados, sempre que possível.

2.3.3 - Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: zona de receção de leite, de fabrico, de embalagem e de venda ao público.

b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.

c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.4 - Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.5 - Pasteurizador ou outro equipamento de tratamento térmico

Caso produza queijo fresco, o estabelecimento deve dispor de pasteurizador ou de outro equipamento que assegure que o leite cru é submetido a um dos seguintes tratamentos térmicos, de modo a que os produtos mostrem uma reação negativa a um teste à fosfatase alcalina imediatamente após tal tratamento:

a) Pelo menos 72ºC durante 15 segundos,

b) Pelo menos 63ºC durante 30 minutos,

c) Qualquer outra combinação de condições de tempo e temperatura que obtenha um efeito equivalente.

2.3.6 - Equipamentos frigoríficos

O estabelecimento deve dispor de:

a) Equipamento frigorífico de armazenagem do leite com sistema de controlo/leitura de temperatura (tanques de refrigeração), instalado na zona de receção, que assegure que o leite seja rapidamente arrefecido a uma temperatura não superior a 6ºC, exceto se a transformação tiver início nas quatro horas seguintes à admissão no estabelecimento de transformação.

b) Câmaras frigoríficas:

. Capazes de manter os produtos intermédios e os produtos finais a temperaturas adequadas;

. Munidas de dispositivos que permitam o controlo/leitura da temperatura a que os alimentos são conservados;

. Com iluminação e espaço suficiente para a inspeção e a manutenção dos condensadores;

. Com portas com fechos que permitam a sua abertura tanto do exterior como do interior. No caso de disporem de fechadura, devem existir dispositivos de alarme, acionáveis no interior da câmara, que comuniquem com o exterior.

2.3.7 - Extrator de vapor

Caso produza requeijão, o estabelecimento deve dispor de equipamento de extração de vapor, instalado no local onde esta operação decorre.

2.3.8 - Embalagens

Os materiais de acondicionamento e embalagem, quando reutilizáveis, devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e desinfetar.

2.3.9 - Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

2.3.9.1 - Equipamentos a gás/termoacumulador

a) Os esquentadores devem ser instalados em locais ventilados, com exaustão de gases e fumos para o exterior e não devem ser instalados em locais fechados, nomeadamente em casas de banho, dispensas e garagens.

b) A eventual armazenagem de garrafas de GPL deverá satisfazer as seguintes condições:

. É apenas permitida a existência de garrafas de GPL amovíveis, cheias ou vazias, desde que a sua capacidade global não exceda 1,500 dm3, por metro quadrado de área útil da oficina ou nave industrial;

. No caso de utilização de garrafas amovíveis com capacidade unitária inferior a 30 dm3, estas não devem ser agrupadas em mais de quatro unidades por grupo.

c) Está impedida a instalação de aparelhos de GPL, tal como de garrafas de GPL em espaços situados abaixo do nível do solo.

d) Caso a quantidade de GPL armazenada esteja sujeita a controlo prévio/licenciamento, o mesmo deve ser obtido nos termos da legislação aplicável.

e) Caso seja instalado termoacumulador, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

2.3.9.2 - Máquinas

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

2.3.9.3 - Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, incluindo o bom estado das fichas e o isolamento dos condutores, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

2.3.9.4 - Elevação e transporte de materiais

Devem ser utilizados meios técnicos apropriados na carga, descarga, circulação, transporte e armazenagem de materiais de modo a evitar, tanto quanto possível os esforços físicos.

2.3.9.5 - Elementos móveis dos equipamentos de trabalho

Os elementos móveis dos equipamentos de trabalho que possam causar acidentes por contacto mecânico devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.

2.3.9.6 - Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.9.7 - Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

2.3.9.8 - Equipamentos de deteção e combate a incêndios

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios e da adoção das medidas de autoproteção mínimas exigíveis, em função da categoria de risco por utilização-tipo:

a) Devem existir meios de deteção adequados em zonas de produção e armazenagem;

b) Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.

c) Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:

. 18 L de agente extintor padrão por 500 m2 ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;

. Um por cada 200 m2 de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.

d) Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2 m do pavimento e localizados preferencialmente:

. Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;

. No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.

2.3.9.9 - Armazenagem de combustíveis

Se no estabelecimento for efetuada armazenagem de GPL, combustíveis líquidos, outros derivados do petróleo, ou substituinte de produtos de petróleo, deverá verificar-se o enquadramento no Decreto-Lei n.º 267/2002, de 26 de novembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 217/2012, de 9 de outubro e, se for caso disso e em função da capacidade de armazenagem, obter-se o respetivo licenciamento ou apresentar-se o processo previsto no artigo 21.º da Portaria n.º 151/2007, de 30 de novembro, junto da câmara municipal competente.

2.3.9.10 - Equipamentos sob pressão

Se no estabelecimento forem instalados equipamentos sob pressão, deverá verificar-se se os mesmos se encontram abrangidos pelo Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho e, se for caso disso, deverá proceder-se ao respetivo registo e ao respetivo licenciamento.

2.4 - ASPETOS OPERACIONAIS

2.4.1 - Higiene e Segurança Alimentar

2.4.1.1 - Procedimentos baseados no sistema HACCP (2)

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP. Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos nas operações, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo (2).

2.4.1.2 - Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

a) Definir um fluxograma, que inclua a descrição das operações;

b) Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios (matérias-primas, produtos intermédios, produto final), matérias subsidiárias (lenha e material de acondicionamento e embalagem), subprodutos alimentares e da rede de águas e esgotos;

c) Definir procedimentos de controlo do leite cru, que incluam a verificação do estatuto sanitário das explorações de origem;

d) Definir procedimentos de controlo de outras matérias-primas, que assegurem que provêm de estabelecimentos aprovados (quando aplicável), que estão devidamente identificadas e ou rotuladas, que se apresentem a uma temperatura adequada e que não apresentem contaminações. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios;

e) Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;

f) Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;

g) Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco, de superfícies, utensílios e equipamentos, produtos finais e água;

h) Definir procedimentos de supervisão e instrução e ou formação do pessoal que manuseia os alimentos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;

i) Implementar boas práticas de fabrico.

2.4.1.3 - Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar o fornecedor de um género alimentício, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser e identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.1.4 - Subprodutos de origem animal

Constituem subprodutos de origem animal as seguintes matérias:

a) Leite impróprio para consumo humano por apresentar resíduos de substâncias autorizadas (ex: antibióticos) ou contaminantes (ex: aflatoxinas) que excedam os níveis permitidos;

b) Leite e soro de leite que não se destinem ao consumo humano, por razões comerciais;

c) Queijos impróprios para consumo humano;

d) Queijos que não se destinem ao consumo humano, por razões comerciais ou por problemas de fabrico.

Os subprodutos devem ser recolhidos e colocados em equipamentos que devem ser limpos e desinfetados após cada utilização.

Os subprodutos devem ser encaminhados para estabelecimentos aprovados ou registados, que constam das listas divulgadas no sítio da Direção Geral de Alimentação e Veterinária em:

http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=157838&cboui=157838

Os subprodutos referidos na alínea a) e b) podem ser aplicados na terra, sem processamento, de acordo com as boas práticas agrícolas, desde que não constituam um risco de propagação de doença transmissível aos seres humanos ou animais.

Os subprodutos referidos na alínea b) podem ser destinados a alimentação animal em explorações autorizadas pela DGAV.

Até ao dia 31 de dezembro de 2014, os estabelecimentos que produzem até 20 kg por semana de subprodutos referidos na alínea d) podem eliminar os mesmos como resíduos sólidos urbanos, por deposição no contentor de recolha municipal.

Durante o transporte, os subprodutos animais referidos no parágrafo anterior devem ser acompanhados da guia de acompanhamento de subprodutos de origem animal modelo 376/DGV, que deve ser emitida pelo estabelecimento de origem dos mesmos.

2.4.2 - Segurança e Saúde no Trabalho

2.4.2.1 - Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro:

a) Serviço externo (3), ou, quando legalmente admitido,

b) Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado) (4).

c) Serviço comum

O serviço comum deve ser instituído por acordo, que deve ser celebrado por escrito, entre várias empresas ou estabelecimentos (pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de serviços internos) e contemplam exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde os empregadores subscritores do acordo sejam responsáveis.

O acordo referido, carece de autorização da Autoridade para as Condições do Trabalho, (no âmbito da segurança no trabalho) e da Direção Geral da Saúde (no âmbito da saúde no trabalho).

d) Serviço interno

Este serviço deve ser instituído pelo empregador, abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança aquele é responsável, faz parte da estrutura da empresa e funciona na sua dependência.

Esta modalidade é obrigatória para estabelecimentos com mais de 400 trabalhadores ou (conjunto de estabelecimentos distanciados daquele que ocupa maior número de trabalhadores e que, com este, tenham pelo menos 400 trabalhadores) ou para estabelecimentos (ou conjunto de estabelecimentos) que desenvolvam atividades de risco elevado a que estejam expostos pelo menos 30 trabalhadores.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

2.4.2.2 - Condições de temperatura e humidade

Embora esta atividade produtiva necessite de determinadas condições de temperatura e humidade, o ambiente térmico dos locais de trabalho deve ser mantido dentro dos limites convenientes para evitar danos na saúde dos trabalhadores.

2.4.2.3 - Condições ergonómicas

A Ergonomia visa a conceção e ou correção de sistemas, máquinas e postos de trabalho que sejam seguros e eficientes, adaptando o trabalho ao Homem e tendo como objetivo fundamental, o aumento da segurança, saúde e conforto do trabalhador, contribuindo assim para o aumento da eficiência organizacional, pelo que:

a) A disposição e dimensionamento dos postos de trabalho devem ser adequados às exigências das tarefas a executar;

b) Devem ser adotados os meios técnicos e organizacionais para reduzir os esforços nas atividades de manuseamento de cargas, bem como a repetibilidade de tarefas

2.4.2.4 - Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.

Nesta atividade em particular, para prevenção de riscos biológicos, especialmente a brucelose, deverá utilizar-se leite de animais vacinados e ter precauções na manipulação do leite.

Deve ser assegurada a formação, informação e sensibilização dos trabalhadores em matéria de exposição ao risco profissional.

Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

ATIVIDADES		MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEÇÃO E ARMAZENAGEM DA MATÉRIA-PRIMA E SUBSIDIÁRIAS.		• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS, QUANDO ESTA FOR SUPERIOR A 20 KG. • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE). • DEFINIR E IMPLEMENTAR REGRAS DE ARMAZENAGEM. • COLOCAR EQUIPAMENTOS PARA CORRETA ARMAZENAGEM.
ARMAZENAGEM DO LEITE EM TANQUES DE REFRIGERAÇÃO.		• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS. • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE). • MANUTENÇÃO PERIÓDICA DOS TANQUES FRIGORÍFICOS. • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
PASTEURIZAÇÃO.		• MANUTENÇÃO PERIÓDICA DO EQUIPAMENTO DE PASTEURIZAÇÃO. • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE). • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES).
FABRICO DO QUEIJO	COAGULAÇÃO-AQUECIMENTO E ADIÇÃO DE CARDO E SAL	• VENTILAÇÃO DAS INSTALAÇÕES. • DISPONIBILIZAÇÃO DE ÁGUA POTÁVEL. • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (PAUSAS CURTAS E FREQUENTES EM LOCAL MAIS FRESCO). • DISPONIBILIZAÇÃO DE LUVAS E VESTUÁRIO ADEQUADOS AOS TRABALHADORES
	CORTE DA COALHADA E DESSORAMENTO.	• MANUTENÇÃO PERIÓDICA DO EQUIPAMENTO. • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES.
	MOLDAGEM E PRENSAGEM	• MANUTENÇÃO PERIÓDICA DO EQUIPAMENTO. • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES. • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE). • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
	MATURAÇÃO E CURA.	• UTILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO PARA AS BAIXAS TEMPERATURAS. • UTILIZAÇÃO DE CALÇADO ADEQUADO PARA LOCAIS HÚMIDOS.

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
ACONDICIONAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM	• ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES. • ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS.
ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO FINAL EM AMBIENTE CLIMATIZADO (0°C A 5°C).	• ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS. • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS. • UTILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO PARA AS BAIXAS TEMPERATURAS.
LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES).	• DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS. • ADEQUADA ARMAZENAGEM E ROTULAGEM. • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS
SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS	• CONCEÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO DE MODO A SEREM RESPEITADOS OS PRINCÍPIOS ERGONÓMICOS, DE CONFORTO TÉRMICO, ILUMINAÇÃO E QUALIDADE DO AR.

2.4.3 - Ambiente

2.4.3.1 - Recursos hídricos

a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas (5) deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a

possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no Decreto-Lei n.º 306/2007.

c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no artigo 54.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.

e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em https://siliamb.apambiente.pt

2.4.3.2 - Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:

I. Adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;

II. Separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;

III. Armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e ou derrames;

IV. Encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Eletrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional-Casa da Moeda;

V. Registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o inicio da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores.

b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3 - Emissões para o ar

O estabelecimento encontra-se abrangido pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril, relativo à prevenção de poluentes para a atmosfera, e portarias regulamentares conexas, sempre que tenha fontes pontuais ou fontes difusas de emissão de poluentes para o ar devendo observar o constante nesses diplomas quanto:

a) Ao dimensionamento da chaminé cuja altura deve respeitar a resultante da metodologia de cálculo fixada na Portaria n.º 263/2005, de 17 de março;

b) Ao cumprimento dos valores limite de emissão (VLE) aplicáveis, estipulados nas Portarias n.º 675/2009, de 23 de junho, n.º 677/2009, de 23 de junho e ou n.º 286/93, de 12 de março;

c) Ao autocontrolo das emissões de poluentes atmosféricos cujo regime de monitorização de cada poluente é determinado em função dos caudais mássicos, fixados na Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro alterado pela Portaria n.º 676/2009, de 23 de junho;

d) Ao envio dos resultados da monitorização pontual para a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional competente e dos resultados da monitorização em contínuo (juntamente com os resultados pontuais dessa mesma empresa) para a Agência Portuguesa do Ambiente;

e) Às medidas especiais para a minimização das emissões difusas, previstas no Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril.

2.4.3.4 - Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea a) do artigo 3.º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (n.º 9 do artigo 13.º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5 - FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

(1) Os locais de manipulação de géneros alimentícios compreendem os locais onde os alimentos são manuseados, preparados e armazenados.

(2) Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp__pt.pdf .

(3) O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o

empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

(4) No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50 km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

(5) No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

ANEXOS

I - LEGISLAÇÃO

- SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL

. Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto

Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

- SEGURANÇA ALIMENTAR

. Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro

Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

. Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril,

Relativo à higiene dos géneros alimentícios

. Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

. Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro

Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

. Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro

Relativa ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura a utilizar nos meios de transporte nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada

. Portaria n.º 861/84, de 15 novembro

Proíbe a venda de queijo fresco feito com leite cru

. Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro

Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano

. Regulamento (UE) n.º 142/2011, da Comissão, de 25 de fevereiro

Aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009

- SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

. Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro

Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

. Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro

Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

. Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro

Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos

. Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho

. Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

. Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

. Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

. Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho

Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

. Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro

Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

. Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio

Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até 200 m3

. Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro

Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

. Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho

. Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro

Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

. Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro

Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

. Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro

Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

. Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro

Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

. Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

. Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

. Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde

Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

. Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013

Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

- AMBIENTE

- Recursos hídricos

. Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho

Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas.

. Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

. Portaria n.º 1450/2007 de 12 de novembro

Fixa as regras do regime de utilização dos recursos hídricos

. Decreto-Lei n.º 97/2008 de 11 de junho

Estabelece o regime económico e financeiro dos recursos hídricos

. Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

- Resíduos

. Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho

Estabelece o regime geral da gestão de resíduos

. Portaria n.º 335/97, de 16 de maio

Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

- Emissões para o ar

. Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

Estabelece o regime jurídico sobre a prevenção e controlo das emissões de poluentes para a atmosfera

. Portaria n.º 263/2005, de 17 de março

Fixa a metodologia de cálculo da altura das chaminés

. Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro

Fixa os limiares mássicos máximos e mínimos que definem as condições de monitorização de poluentes para a atmosfera

. Portaria n.º 675/2009, de 23 de junho

Estabelece os valores limite de emissão de aplicação geral aplicáveis às instalações abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

. Portaria n.º 676/2009, de 23 de junho

Substitui a tabela n.º 3 da Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro

. Portaria n.º 677/2009, de 23 de junho

Estabelece os valores limite de emissão aplicáveis às instalações de combustão abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

. Portaria n.º 286/93, de 12 de março

Estabelece os valores limite de emissão de aplicação sectorial

- Ruído ambiente

. Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro

Regulamento Geral do Ruído

II - FLUXOGRAMA

Receção de outras matérias-primas
Receção de leite
Receção de matérias subsidiárias
Armazenagem
Armazenagem Frigorífica (tanque de refrigeração)
Armazenagem
Pasteurização
Coalho
Fabrico de Queijo Fresco
- Coagulação
- Corte da coalhada
- Dessoramento
- Moldagem
Queijo fresco
Soro de leite
Sal
Fabrico de Queijo Curado
Fabrico de Requeijão
Maturação (cura)
Acondicionamento/ Embalagem
Armazenagem (frigorífica)
Expedição